강 의 계 획 서

강 좌 명	제과기능사 (야간)	강 사 명	이 소 연
강의일정	• 강의기간 : 2022. 9. 5.(월)~12. 24.(토) • 요일 및 시간 : 매주 목요일 18:30~21:30		
교육목표	제과기능사 자격증 취득을 목표로 출제되는 실기 품목 실습하고 평가한다.		
자 격 증	• 자격증명 : 제과기능사 • 발급기관 : 산업인력공단		
동 아 리 활동계획			
수 강 생 준비사항	• 교재비 :16,000원(교재명:제과제빵기능사실기문제,출판사:크라운, 저자: 김창석.이노운.위재상.신윤섭등) ▸ 구입방법; 공동구매- 수령방법; 제빵실)(공동구매시 수업 첫날 교재비 지참) • 재료비 : 120,000 원 ▸ 구입 방법 : 공동구매(○) ▸ 수령 방법: 제빵실 ▸ 환불 기준: 개강 1개월 기준으로 해당 월을 제외한 잔여달의 재료비 환불 이후 중도 취소시 구입한 재료로 배부함 * 개인 준비물: 앞치마, 행주, 필기도구, 키친타올, 빵 담을 용기		

교육내용	주차	주 제	내 용
	1주	버터쿠키	버터맛이 풍부한 반죽형 쿠키를 만든다.
	2주	마들렌	1단계 변형 반죽법을 익힌다.
	3주	쵸코머핀	반죽형 케이크 제조법을 익힌다.
	4주	쵸코롤케이크	가나슈 제조법을 익히고 롤케이크를 만든다.
	5주	쇼트브레드쿠키	바삭한 반죽형 쿠키를 만든다.
	6주	타르트	아몬드 충전물을 만들고 크림법을 익힌다.
	7주	버터스펀지케이크(공립법)	거품형 케이크 공립법을 제조한다.
	8주	버터스펀지케이크(별립법)	거품형 케이크 별립법을 제조한다.
	9주	젤리롤케이크, 슈	잼을 바르고 마는 거품형 케이크를 제조한다.
	10주	소프트롤케이크	잼을 바르고 마는 별립법 케이크를 제조한다.
	11주	파운드케이크,치즈케이크	반죽형 크림법을 제조한다.
	12주	과일케이크	과일을 넣어 만든 반죽형 케이크를 만든다.
	13주	브라우니,사과파이	1단계 변형 반죽형 케이크를 만든다.
	14주	시퐁케이크,호두파이	호두필링을 채운 바삭한 파이를 만든다.
	15주	마데라컵케이크	레드와인을 첨가한 반죽형 케이크를 만든다.
	16주	다쿠와즈	아몬드 분말을 첨가한 구움과자